

Tempura de crevettes et Serrano



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
4578	Crevettes sauvages entières crues 10/20	30 Pièce
202020	Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g	30 Tranche
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	300 Gramme
	Pousses de pois	200 Gramme
	Épices à tandoori	20 Gramme
	Farine tempura	PM
	Sauce nuoc mam	PM
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Précuire au four à chaleur sèche les queues de crevettes à 60%. Réserver
- 2 Tailler les gressins de pain de mie. Les sécher au four à chaleur sèche. Réserver
- 3 Préparer l'appareil à tempura. Puis tremper les crevettes dedans
- 4 Cuire en friteuse, température stabilisée à 175°C jusqu'à coloration
- 5 Procéder au montage en chemise avec les tranches de Serrano. Repasser au four quelques instants
- 6 Passer au dressage. Servir avec de la sauce nuoc mam

Tempura de crevettes et Serrano

Idée de substitution et astuce du Chef



Vous pouvez réaliser cette recette avec des langoustines. Plus l'eau sera glacée dans votre préparation de farine à tempura, plus elle sera croquante et l'enrobage des crevettes se fera mieux.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid